

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Buah pala segar terdiri dari daging buah (83,3%), fuli (3,22%), tempurung (3,94%), dan biji (9,54%) (Somaatmaja, 1984 dalam Nurdjannah, 2007). Daging buah merupakan bagian terbesar dari buah pala, namun pemanfaatannya masih kurang maksimal dibandingkan biji dan fuli. Biji dan fuli pala banyak digunakan dalam industri farmasi maupun industri pangan dan merupakan komoditi ekspor dunia yang cukup besar. Di daerah sentra produksi pala seperti Maluku dan Sulawesi, sebagian besar daging buah pala dibuang sebagai limbah pertanian dan hanya sebagian kecil saja yang dimanfaatkan.

Pengolahan buah pala menjadi sari buah pala merupakan salah satu alternatif pemanfaatan daging buah pala. Buah pala memiliki aroma yang khas dan cukup disukai, namun buah pala memiliki rasa asam dan sepat sehingga tidak dikonsumsi secara langsung dan perlu diolah. Buah pala memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Konsumsi buah pala dalam jumlah kecil dapat mengurangi flatulensi, meningkatkan daya cerna, memperbaiki selera makan, mengobati diare, muntah dan mual (Lince, 2003). Buah pala diketahui mengandung senyawa bioaktif yang berpotensi sebagai sumber antioksidan. Pemanfaatan daging buah pala menjadi sari buah juga mempertimbangkan minat konsumen terhadap produk minuman fungsional dan *ready to drink* yang makin meningkat. Minuman sari buah pala diharapkan dapat menjadi salah satu minuman yang diminati oleh konsumen dan meningkatkan nilai ekonomi daging buah pala.

Sari buah pala didapatkan dari ekstraksi daging buah pala dengan penambahan air dalam proporsi tertentu. Perbedaan proporsi air terhadap

daging buah pala diduga mempengaruhi karakteristik sari buah pala yang dihasilkan. Penambahan air dalam proporsi yang besar diduga akan menghasilkan sari buah pala dengan volume yang lebih besar namun intensitas flavor khas pala dan komponen bioaktif lebih rendah, sedangkan penambahan air dalam proporsi yang kecil akan menghasilkan sari buah pala dengan rasa lebih asam dan sepat. Oleh karena itu perlu diteliti pengaruh penambahan proporsi air terhadap daging buah pala dalam pembuatan sari buah pala. Hasil orientasi menunjukkan bahwa penggunaan proporsi daging buah pala dan air kurang dari 1:3 (b/v) diketahui tidak disukai sifat sensorisnya. Penggunaan proporsi air lebih dari 1:5 (b/v) menghasilkan sari buah pala dengan intensitas flavor sangat rendah. Oleh karena itu penelitian ini menggunakan proporsi daging buah pala : air sebesar 1:3 (b/v) dan 1:5 (b/v).

Daging buah pala memiliki rasa sepat dan getir yang disebabkan adanya senyawa tanin. Rasa sepat dan getir tersebut mengurangi tingkat penerimaan konsumen terhadap sari buah pala dari segi organoleptik. Menurut Lince (2003) rasa sepat dan getir tersebut dapat dikurangi dengan perendaman dalam air kapur atau penambahan putih telur. Pengurangan rasa sepat dan getir oleh tanin dengan penambahan putih telur diketahui lebih efektif daripada perendaman air kapur. Hasil orientasi menunjukkan bahwa pada sari buah dengan penambahan putih telur lebih besar dari 5% tidak tercium flavor khas pala, sehingga pada penelitian digunakan penambahan putih telur sebesar 0%, 1%, 3%, dan 5%.

Penggunaan putih telur dan penambahan proporsi air terhadap daging buah pala yang berbeda serta interaksinya diduga mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik sari buah pala yang dihasilkan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan putih telur dan

penambahan proporsi air terhadap daging buah pala yang berbeda serta interaksinya terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sari buah pala.

### **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh proporsi air dan daging buah pala terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman sari buah pala?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman sari buah pala?
3. Bagaimana pengaruh interaksi antara proporsi air dan daging buah pala dan konsentrasi putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman sari buah pala?

### **1.3. Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh proporsi air dan daging buah pala terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman sari buah pala.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman sari buah pala.
3. Mengetahui pengaruh interaksi antara proporsi air dan daging buah pala dan konsentrasi putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman sari buah pala.